

Bibliographic Fields

Document Identity

(19)【発行国】

日本国特許庁(JP)

(12)【公報種別】

公開特許公報(A)

(11)【公開番号】

特開2003-3191(P2003-3191A)

(43)【公開日】

平成15年1月8日(2003.1.8)

Public Availability

(43)【公開日】

平成15年1月8日(2003.1.8)

Technical

(54)【発明の名称】

耐熱性、保留性の改善された香料製剤

(51)【国際特許分類第7版】

C11B 9/00

A23L 1/226

// A23G 3/00 102

A23L 1/39

【FI】

C11B 9/00 Z

A23L 1/226 H

A23G 3/00 102

A23L 1/39

【請求項の数】

2

【出願形態】

OL

【全頁数】

4

【テーマコード(参考)】

(19) [Publication Office]

Japan Patent Office (JP)

(12) [Kind of Document]

Unexamined Patent Publication (A)

(11) [Publication Number of Unexamined Application]

Japan Unexamined Patent Publication 2003 - 31 91 (P2003 - 31 91A)

(43) [Publication Date of Unexamined Application]

Heisei 15 year January 8 day (2003.1 . 8)

(43) [Publication Date of Unexamined Application]

Heisei 15 year January 8 day (2003.1 . 8)

(54) [Title of Invention]

FRAGRANCE FORMULATION WHERE HEAT RESISTANCE、 RETENTION PROPERTY IS IMPROVED

(51) [International Patent Classification, 7th Edition]

C11B 9/00

A23L 1/226

//A23G 3/00 102

A23L 1/39

【FI】

C11B 9/00 Z

A23L 1/226 H

A23G 3/00 102

A23L 1/39

【Number of Claims】

2

【Form of Application】

OL

【Number of Pages in Document】

4

【Theme Code (For Reference)】

JP2003003191A

2003-1-8

4B0144B0364B0474H059

【Fターム(参考)】

4B014 GG02 GK05 GL03 GP15 4B036 LC01
LE05 LF01 LH05 LK01 4B047 LB08 LF08
LF09 LG20 4H059 BA35 BB15 BB22 BB44
BB45 DA09 DA13 DA30 EA31

Filing

【審査請求】

未請求

(21)【出願番号】

特願2001-184857(P2001-184857)

(22)【出願日】

平成13年6月19日(2001. 6. 19)

Parties

Applicants

(71)【出願人】

【識別番号】

000214537

【氏名又は名称】

長谷川香料株式会社

【住所又は居所】

東京都中央区日本橋本町4丁目4番14号

Inventors

(72)【発明者】

【氏名】

横山 光英

【住所又は居所】

神奈川県川崎市中原区荻宿335 長谷川香料
株式会社技術研究所内

(72)【発明者】

【氏名】

中村 哲也

【住所又は居所】

神奈川県川崎市中原区荻宿335 長谷川香料
株式会社技術研究所内

4 B0144B0364B0474H059

[F Term (For Reference)]

4 B014 GG02 GK05 GL03 GP15 4B036 LC01 LE05 LF01
LH05 LK01 4B047 LB08 LF08 LF09 LG20 4H059 BA 35
BB15 BB22 BB44 BB45 DA09 DA13 DA30 EA31

[Request for Examination]

Unrequested

(21) [Application Number]

Japan Patent Application 2001 - 184857 (P2001 - 184857)

(22) [Application Date]

Heisei 13 year June 19 day (2001.6. 19)

(71) [Applicant]

[Identification Number]

000214537

[Name]

T. HASEGAWA CO., LTD.

[Address]

Tokyo Prefecture Chuo-ku Nihonbashi Honmachi 4-Chome
4-14

(72) [Inventor]

[Name]

Yokoyama Mitsuhide

[Address]

Inside of Kanagawa Prefecture Kawasaki City Nakahara-ku
Kariyado 335 T. Hasegawa Co., Ltd. technology research
laboratory

(72) [Inventor]

[Name]

Nakamura Tetsuya

[Address]

Inside of Kanagawa Prefecture Kawasaki City Nakahara-ku
Kariyado 335 T. Hasegawa Co., Ltd. technology research
laboratory

(72)【発明者】

【氏名】

堀 速人

【住所又は居所】

神奈川県川崎市中原区苅宿335 長谷川香料
株式会社技術研究所内

(72)【発明者】

【氏名】

尾崎 茶絵

【住所又は居所】

神奈川県川崎市中原区苅宿335 長谷川香料
株式会社技術研究所内**Abstract**

(57)【要約】

【課題】

各種食品に添加したときにフレーバーの揮散、加熱による変化などの不都合が効果的に防止された食品(飲料を除く)用香料製剤を提供する。

【解決手段】

シュクロース・ジアセテート・ヘキサイソブチレート(SAIB)を有効成分として含有する耐熱性、保留性の改善された食品(飲料を除く)用香料製剤。

Claims

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

シュクロース・ジアセテート・ヘキサイソブチレート(SAIB)を有効成分として含有する耐熱性、保留性の改善された食品(飲料を除く)用香料製剤。

【請求項 2】

シュクロース・ジアセテート・ヘキサイソブチレート(SAIB)の含有量が 5~80 重量%である請求項 1 記載の香料製剤。

Specification

【発明の詳細な説明】

【0001】

(72) [Inventor]

[Name]

Moat Hayato

[Address]

Inside of Kanagawa Prefecture Kawasaki City Nakahara-ku
Kariyado 335 T. Hasegawa Co., Ltd. technology research
laboratory

(72) [Inventor]

[Name]

Ozaki tea picture

[Address]

Inside of Kanagawa Prefecture Kawasaki City Nakahara-ku
Kariyado 335 T. Hasegawa Co., Ltd. technology research
laboratory

(57) [Abstract]

[Problems to be Solved by the Invention]

When adding to various foodstuff, foodstuff where with volatilization, heating of flavor change or other undesirable is prevented in effective (beverage is excluded) business fragrance formulation is offered.

[Means to Solve the Problems]

foodstuff where heat resistance, retention property which contains sucrose * diacetate * hexa isobutanoate (SAIB) as active ingredient is improved (beverage is excluded) business fragrance formulation.

[Claim(s)]

[Claim 1]

foodstuff where heat resistance, retention property which contains sucrose * diacetate * hexa isobutanoate (SAIB) as active ingredient is improved (beverage is excluded) business fragrance formulation.

[Claim 2]

fragrance formulation. which is stated in Claim 1 where content of sucrose * diacetate * hexa isobutanoate (SAIB) is 5 - 80 weight%

[Description of the Invention]

[0001]

【発明の属する技術分野】

本発明は、耐熱性、保留性の改善された食品(飲料を除く)用香料製剤に関し、更に詳しくは、各種食品(飲料を除く)に配合した際に、フレーバーの揮散、加熱による変化などの不都合が効果的に防止された食品(飲料を除く)用香料製剤に関する。

【0002】

【従来の技術】

従来、各種飲食品に香気・香味を付与するため種々のフレーバーが用いられている。

食品用フレーバーは一般的に天然香料、合成香料からなり、比較的揮発性の高い成分から揮発性の低い成分で構成されている。

これらのフレーバーを飲食品に配合した場合、揮発性の高い成分が揮発し、もとのフレーバーのバランスが崩れてしまうため、これまで香料の溶剤としても使用されているプロピレングリコール、グリセリン、油脂類などが一種の保留剤として使用されている。

【0003】

また、通常飲食品はその製造工程中に加熱殺菌などの加熱処理工程を経て製造されるものが多く、配合されるフレーバーもその加熱処理工程によりフレーバーの劣化ないしロスが生ずる。

このようなフレーバーの劣化に対してはこれまで、例えば、ビタミン E や各種植物の抽出物などが用いられていた。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】

しかしながら、上述した従来使用されているプロピレングリコールなどの保留剤やビタミン E などの抗酸化剤を使用することにより配合されるフレーバーの劣化ないしロスはある程度改善することはできるが、必ずしも満足できるものではない。

従って本発明の目的は、各種食品に配合した際に、フレーバーの揮散、加熱による変化などの不都合を効果的に防止することができる食品用香料製剤を提供することである。

【0005】

【課題を解決するための手段】

[Technological Field of Invention]

this invention foodstuff where heat resistance, retention property is improved (beverage is excluded) regards the business fragrance formulation, furthermore details occasion where it combines to various foodstuff (beverage is excluded), foodstuff where with volatilization, heating of flavor the change or other undesirable is prevented in effective (beverage is excluded) regard business fragrance formulation.

[0002]

[Prior Art]

Until recently, in order to grant fragrance * aroma to various food and beverage, the various flavor is used.

food use flavor consists of natural fragrance, synthetic fragrance generally, consists component where volatile is low from component where volatile is high relatively.

When these flavor are combined to food and beverage, component where volatile is high does, volatilization because balance of original flavor deteriorates, as solvent of fragrance so far propylene glycol, glycerine, oils etc which is used as storage agent of one kind.

[0003]

In addition, deterioration or loss of flavor occurs flavor where usually as for food and beverage passing by heat sterilization or other heat treatment process in production step, those which are produced are many, are combined due to that heat treatment process.

Vis-a-vis deterioration of this kind of flavor so far, for example vitamin E and extract etc of various plant were used.

[0004]

[Problems to be Solved by the Invention]

But but, can deteriorate flavor which is combined by using the propylene glycol or other storage agent and vitamin E or other antioxidant which description above it did and are until recently used or loss certain extent to improve, it is not something which always it can be satisfied.

Therefore objective of this invention occasion where it combines to various foodstuff, is to offer food use fragrance formulation which with volatilization, heating of the flavor can prevent change or other undesirable in effective.

[0005]

[Means to Solve the Problems]

本発明者等は、上述の課題を解決するため鋭意研究を行なった結果、香料製剤中にシュクロース・ジアセテート・ヘキサイソブチレート(以下、SAIB と称する)を含有させることにより各種食品に配合した際に、フレーバーの揮散、加熱による変化などの不都合を効果的に防止することができることを見出し本発明を完成した。

なお、SAIB は一般的に飲料用乳化製剤の比重調整用に用いられるが、香料製剤の保水性、耐熱性を改善するために用いることについてはこれまで開示も示唆もされていない。

【0006】

即ち、本発明の第1の発明はシュクロース・ジアセテート・ヘキサイソブチレート(SAIB)を有効成分として含有する耐熱性、保水性の改善された食品(飲料を除く)用香料製剤である。

【0007】

第2の発明は、シュクロース・ジアセテート・ヘキサイソブチレート(SAIB)の含有量が 5~80 重量%である請求項1記載の香料製剤である。

【0008】

【発明の実施の形態】

以下に、本発明の具体的態様について説明する。

【0009】

本発明の食品(飲料を除く)用香料製剤は、香料中に SAIB を含有することの特徴とする。

香料としては、例えば、オレンジ、レモン、ライム、グレープフルーツなどの柑橘類精油;花精油、ペパーミント油、スペアミント油、スパイス油などの植物精油;コーラナッツ、コーヒー、ワニラ、ココア、紅茶、緑茶、ウーロン茶、香辛料などのエキストラクト類、オレオレジン類、エッセンス類、回収香;合成香料化合物、調合香料組成物及びこれらの任意の混合物などが挙げられる。

【0010】

本発明では、上記例示の香料に SAIB を混合するが、SAIB の使用量は香料製剤を基準として、例えば、5~80 重量%の範囲、好ましくは 15~55 重量%の範囲内を例示することができる。

As for this inventor etc, in order to solve above-mentioned problem, asfor result of doing diligent research, occasion where it combines tovarious foodstuff by containing sucrose * diacetate * hexa isobutanoate (Below, it names SAIB.) in fragrance formulation, with volatilization、 heating of flavor change or other undesirable can be prevented in effective to discover, this invention was completed.

Furthermore but, SAIB is used for one for specific gravity adjustment of emulsified formulation for beverage generally, past disclosure or suggestion are not doneconcerning using in order to improve retention property、 heat resistance of fragrance formulation.

【0006】

Namely, first invention of this invention foodstuff where heat resistance、 retention property whichcontains sucrose * diacetate * hexa isobutanoate (SAIB) as active ingredient is improved (beverage is excluded) is business fragrance formulation.

【0007】

second invention is fragrance formulation which is stated in Claim 1 where the content of sucrose * diacetate * hexa isobutanoate (SAIB) is 5 - 80 weight%.

【0008】

[Embodiment of the Invention]

Below, you explain concerning concrete embodiment of this invention.

【0009】

foodstuff of this invention (beverage is excluded) business fragrance formulation contains SAIB makes feature in fragrance.

As fragrance, for example orange、 lemon、 lime、 grapefruit or other citrus fruit essential oil; flower essential oil、 peppermint oil、 spearmint oil、 spice oil or other plant essential oil; Cola nut、 coffee、ワ Allium tuberosum Rottl.、 cocoa、 black tea、 green tea、 oolong tea、 spice or other extract、 oleoresin、 essence andrecovery fragrance; you can list synthetic fragrance compound、 blended fragrance composition and mixture etc of these option.

【0010】

With this invention, SAIB is mixed to fragrance of above-mentionedillustration, but as for amount used of SAIB, it is possible toillustrate inside range of for example 5~80 weight% and range of preferably 15~55 weight% with the fragrance formulation as reference.

[0011]

本発明では、上記例示の香料に SAIB を混合して香料製剤とすることもできるが、例えば、キアヤ抽出物、酵素処理レシチン、ショ糖脂肪酸エステル、ポリグリセリン脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル、アラビアガムなどの乳化剤ないし安定剤の 1 種以上を配合して、例えば、ホモミキサー、コロイドミル、高圧ホモジナイザー等を用いて乳化することにより乳化香料製剤の形態とすることもできる。

かかる乳化剤ないし安定剤の使用量は乳化剤ないし安定剤の種類等により異なるが、例えば、乳化香料製剤を基準として 0.1~25 重量%の範囲、好ましくは 5~20 重量%の範囲内を挙げることができる。

[0012]

さらに例えば、前記した香料製剤または乳化香料製剤に砂糖、乳糖、ブドウ糖、水飴、還元水飴等の糖類;糖アルコール類;デキストリン等の各種デンプン分解物およびデンプン誘導体、デンプン、ゼラチン、アラビアガム等の天然ガム類などの賦形剤を適宜配合した後、例えば、噴霧乾燥、真空乾燥などの適宜な乾燥手段により乾燥して粉末香料製剤の形態とすることもできる。

これらの賦形剤の配合量は粉末香料製剤に望まれる特性等に応じて適宜に選択することができる。

[0013]

本発明の香料製剤の調製方法の好ましい一実施態様を例示すれば、香料、SAIB および油脂類とを混合し、混合した系を例えば、30~60 deg C 程度に加温して均一な混合油とする。

得られる混合油 1 重量部を、例えば、ポリグリセリン脂肪酸エステルを混合溶解した水溶液約 1~約 20 重量部(水分含有量約 2~約 10 重量%)と混合し、ホモミキサー、コロイドミル等を用いて乳化処理することにより、粒子径約 0.5~約 40 ミクロンの極めて安定な乳化香料製剤を得ることができる。

[0014]

本発明では、乳化操作を容易にするため、必要に応じて他の添加剤を併用することができる。

このような添加剤としては、例えば、植物油脂、

[0011]

With this invention, mixing SAIB to fragrance of above-mentioned illustration, it is possible also to make fragrance formulation, but for example quillaja extract, enzyme treated lecithin, sucrose fatty acid ester and polyglycerine fatty acid ester, combining one kind or more of glycerin fatty acid ester, gum arabic or other emulsifier or stabilizer, it is possible also to make morphological form of emulsified fragrance formulation, by emulsifying making use of for example homogenizer, colloid mill, high pressure homogenizer etc.

It differs as for this emulsifier or amount used of stabilizer depending upon kind etc of emulsifier or stabilizer you can list inside range of 0.1 - 25 weight% and range of preferably 5~20 weight%, but with for example emulsified fragrance formulation as the reference.

[0012]

Furthermore drying sugar, lactose, fructose, malt syrup, reduced malt syrup or other saccharides; sugar alcohol; dextrin or other various starch degradation product and after combining starch derivative, starch, gelatin, gum arabic or other natural gum or other diluting agent appropriately, with for example spray drying, vacuum drying or other appropriate drying means in fragrance formulation, or emulsified fragrance formulation which before for example was inscribed it is possible also to make morphological form of powder fragrance formulation.

It can select compounded amount of these diluting agent appropriately according to the characteristic etc which is desired to powder fragrance formulation.

[0013]

If embodiment where preparation method of fragrance formulation of this invention is desirable is illustrated, it mixes fragrance, SAIB and oils, heating system which is mixed to for example 30~60 deg C extent, it makes uniform mixing oil.

mixed oil 1 part by weight which is acquired, aqueous solution which it mixes melts for example polyglycerine fatty acid ester approximately 1 - approximately 20 parts by weight (water content approximately 2 - approximately 10 weight%) with can be mixed, particle diameter approximately quite stability of 0.5 - approximately 40 micron emulsified fragrance formulation can be acquired by emulsification process doing making use of homogenizer, colloid mill etc.

[0014]

With this invention, in order to make emulsification operation easy, the according to need other additive can be jointly used.

As this kind of additive, it is possible to illustrate for example

脂肪酸トリグリセライド、ソルビトール、グリセリン、プロピレングリコールなどを例示することができる。

[0015]

本発明の香料製剤によって、フレーバーの揮散、加熱による変化などの不都合が効果的に防止された食品(飲料を除く)を提供することができる。

かかる食品としては広範囲のものが挙げられるが、例えば、焼き菓子、スナック、せんべい、あられ、おこし、プリン、ケーキ、パイ、ハードキャンディー、ソフトキャンディー、キャラメル、チューインガムなどの菓子類;各種冷凍食品類;カレー、シチューなどの各種ルー類;スープの素、中華の素、ダシの素などの各種粉末調味料類;粉末インスタントコーヒー、粉末インスタントティー、プリンミックス、ホットケーキミックスなどを例示することができる。

[0016]

【実施例】

次に実施例を挙げて本発明を更に具体的に説明する。

[0017]

実施例 1

チーズフレーバー(長谷川香料社製)1 重量部に対し、SAIB0.5 重量部および ODO(日清製油(株)製の中鎖脂肪酸トリグリセライド)0.5 重量部を添加混合後、ポリグリセリン脂肪酸エステル 0.6 重量部、グリセリン 6.4 重量部の混合液に添加し、平均粒径が 1 ミクロンになるまで乳化機で乳化して、本発明の乳化香料製剤を得た(本発明品 1)。

[0018]

比較例 1

実施例 1 の乳化香料製剤において SAIB を使用しない以外は実施例 1 と同様に処理して乳化香料製剤を得た(比較品 1)。

(焼き菓子への賦香例)下記に示す処方により焼き菓子生地を調製し、厚さ 4mm、直径 50mm の丸型に型抜き、170 deg C、15 分焼成し、焼き菓子を得た。

[0019]

vegetable oils and fats, aliphatic acid triglyceride, sorbitol, glycerine, propylene glycol etc.

[0015]

With fragrance formulation of this invention, foodstuff (beverage is excluded) where with volatilization, heating of flavor change or other undesirable is prevented in effective can be offered.

You can list those of broad range, as this foodstuff, but for example burning confection, snack, rice crackers, ricecake cubes, derrick up, it is possible to illustrate purine, cake, pie and the hard candy, software candy, caramel, chewing gum or other confection; various frozen food; curry, stew or other various ルー; soup mix, seasoning for Chinese cooking, instant bouillion mix or other various powder flavoring; powder instant coffee, powder instant T., pudding mix, hot cake mix etc.

[0016]

[Working Example(s)]

Listing Working Example next, furthermore you explain this invention concretely.

[0017]

Working Example 1

tees flavor (Hasegawa fragrance supplied) vis-a-vis 1 part by weight, until SAIB0.5 parts by weight and ODO (Nisshin Oil Mills Ltd. (DN 69-059-7943) make medium chain fatty acid triglyceride) 0.5 parts by weight after adding and mixing, are added to mixed solution of polyglycerine fatty acid ester 0.6 parts by weight, glycerine 6.4 parts by weight, average particle diameter becomes 1 micron, emulsifying with the emulsifier, it acquired emulsified fragrance formulation of this invention (article of this invention 1).

[0018]

Comparative Example 1

Besides SAIB is not used in emulsified fragrance formulation of Working Example 1 treating insame way as Working Example 1, it acquired emulsified fragrance formulation (comparative article 1).

It burned with formulation which is shown on (Grant example to burning confection) description below andmanufactured confection texture, mold removal, 170 deg C, 15 min calcined in round of thickness 4 mm, diameter 50 mm, burned and acquired confection.

[0019]

焼き菓子生地の処方 formulation of burning confection texture						
			本発明品 1 article of this invention 1		比較品 1 comparative article 1	
薄力粉 cake flour			150g 150 g		150g 150 g	
粉糖 decimeter sugar			60g 60 g		60g 60 g	
卵 Egg			1/2個 1/2		1/2個 1/2	
無塩バター unsalted butter			60g 60 g		60g 60 g	
ベーキングパウダー baking powder			小さじ 1/2 It is small じ 1/2		小さじ 1/2 It is small じ 1/2	
乳化香料製剤(実施例 1) emulsified fragrance formulation (Working Example 1)			0.5g 0.5 g		- -	
乳化香料製剤(比較例 1) emulsified fragrance formulation (Comparative Example 1)			- -		0.5g 0.5 g	

【0020】

(官能評価)得られたそれぞれの焼き菓子について、良く訓練された専門のパネリスト 5 名により官能評価を行った。

専門パネリスト 5 名の官能評価結果を表 1 に示す。

【0021】

【表 1】

[0020]

sensory evaluation was done with special panelist 5 persons which was trained well the(sensory evaluation) concerning respective burning confection which is acquired.

sensory evaluation result of expert panelist 5 persons is shown in Table 1.

[0021]

[Table 1]

	本発明品 1	比較品 1
パネリスト 1	○	△
パネリスト 2	○	×
パネリスト 3	○	×
パネリスト 4	○	×
パネリスト 5	○	×

【0022】

ただし、表中の記号は下記を意味する。

○:焼成後もチーズの風味が良く残り良好。

△:焼成後にチーズの風味が弱くなりやや不良。

×:焼成後にチーズの風味がなくなり不良。

【0023】

実施例 2

コーンフレーバー(長谷川香料社製)1 重量部に対し、SAIB0.7 重量部および ODO(日清製油(株)製の中鎖脂肪酸トリグリセライド)0.3 重量部を添加混合後、ポリグリセリン脂肪酸エステル 0.6 重量部、グリセリン 6.4 重量部の混合液に添加し、平均粒径が 1 ミクロンになるまで乳化機で乳化して、本発明の乳化香料製剤を得た(本発明品 2)。

【0024】

比較例 2

実施例 2 の乳化香料製剤において SAIB を使用しない以外は実施例 2 と同様に処理して乳化香料製剤を得た(比較品 2)。

(コーンスープへの賦香例)下記に示す処方にて原料を調製し、90 deg C まで加熱後、実施例 2 または比較例 2 の乳化香料製剤を添加し均一になるまで撹拌した。

その後、缶に充填し、121 deg C、35 分間レトルト殺菌して缶入りコーンスープを得た。

【0025】

コーンスープの処方	本発明品 2	比較品 2
formulation of corn soup	article of this invention 2	comparative article 2

【0022】

However, signal of in the table means description below.

0: after calcining flavor of tees remains well, satisfactory.

After *: calcining flavor of tees becomes weak, a little the defect.

After X: calcining flavor of tees is gone, defect.

【0023】

Working Example 2

corn flavor (Hasegawa fragrance supplied) vis-a-vis 1 part by weight, until SAIB0.7 parts by weight and ODO (Nisshin Oil Mills Ltd. (DN 69-059-7943) make medium chain fatty acid triglyceride) 0.3 parts by weight after adding and mixing, are added to mixed solution of polyglycerine fatty acid ester 0.6 parts by weight, glycerine 6.4 parts by weight, average particle diameter becomes 1 micron, emulsifying with the emulsifier, it acquired emulsified fragrance formulation of this invention (article of this invention 2).

【0024】

Comparative Example 2

Besides SAIB is not used in emulsified fragrance formulation of Working Example 2 treating insame way as Working Example 2, it acquired emulsified fragrance formulation (comparative article 2).

Until it manufactures starting material with formulation which is shown on (Grant example to corn soup)description below, after heating, adds emulsified fragrance formulation of Working Example 2 or the Comparative Example 2 to 90 deg C and becomes uniform it agitated.

After that, it was filled in can, 121 deg C, 35 min retort sterilization did and acquired the canned corn soup.

【0025】

コーンペースト			80g	80g
corn paste			80 g	80 g
生クリーム			50g	50g
whipping cream			50 g	50 g
グラニュー糖			25g	25g
granular sugar			25 g	25 g
牛乳			35g	35g
milk			35 g	35 g
澱粉			25g	25g
starch			25 g	25 g
食塩			4g	4g
salt			4 g	4 g
水			80. 5g	0. 5g
Water			80.5 g	0.5 g
乳化香料製剤(実施例2)			0. 5g	—
emulsified fragrance formulation (Working Example 2)			0.5 g	-
乳化香料製剤(比較例2)			—	0. 5g
emulsified fragrance formulation (Comparative Example 2)			-	0.5 g

【0026】

(官能評価)得られたそれぞれのコーンスープについて、良く訓練された専門のパネリスト 5 名により官能評価を行った。

専門パネリスト 5 名の官能評価結果を表 2 に示す。

【0027】

【表 2】

【0026】

sensory evaluation was done with special panelist 5 persons which was trained well the(sensory evaluation) concerning respective corn soup which is acquired.

sensory evaluation result of expert panelist 5 persons is shown in Table 2.

【0027】

[Table 2]

	本発明品 2	比較品 2
パネリスト 1	◎	×
パネリスト 2	◎	△
パネリスト 3	◎	×
パネリスト 4	○	×
パネリスト 5	◎	△

【0028】

ただし、表中の記号は下記を意味する。

◎:殺菌後もコーンの風味が非常に良く残り良好。

○:殺菌後もコーンの風味が良く残り良好。

△:殺菌後にコーンの風味が弱くなりやや不良。

×:殺菌後にコーンの風味がなくなり不良。

【0029】

【発明の効果】

本発明の香料製剤は、各種食品(飲料を除く)に添加したときにフレーバーの揮散、加熱による変化などの不都合を効果的に防止することができる。

[0028]

However, signal of in the table means description below.

After *:sterilization flavor of corn remains very well,satisfactory.

As much as 0:sterilization later flavor of corn remains well,satisfactory.

flavor of corn becomes weak after *:sterilization, a little the defect.

flavor of corn is gone after X: sterilization, defect.

[0029]

[Effects of the Invention]

fragrance formulation of this invention, when adding to various foodstuff (beverage is excluded), with volatilization, heating of flavor can prevent change or other undesirable in effective.